LEVURES SÉLECTIONNÉES MAISON EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

53e Année. — N° 23 Dimanche 7 Juin 1936.

Tome CV

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* et " *La vigne americaine* "

Fondateur : Léon DEGRULLY

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

P. DEGRULLY
Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.
Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais « MACROGÈNE » est la fumure idéale de la Vigne.
Rendements très augmentés, parfois doublés
Reg. Com. Aix 65-87
MAISON EUGÈNE GERMAIN, AIX-EN-PROVENCE

SPECIALITES ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS
Reg. Com. 65-87.

Examen gratuit des Échantillons de VIN
Maison Eugène GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

Lettre ouverte aux Viticulteurs

Le vin monte. Sa hausse rapide veut que l'on soigne les vignes avec l'amour que mérite leur délicieux produit.

— Leur prodiguer les façons culturales qu'un hiver humide à l'extrême a empêché de leur donner,
— Multiplier les grappinages s'impose sans délai,
— Ameublissez la terre durcie par les pluies, les orages et couverte d'herbes,
— Créez une couche arable pour vous préserver ultérieurement de la sécheresse,
— Nitrifiez et minéralisez le sol pour remplacer les engrais ou augmenter leur efficacité,

et vous vous assurerez une belle récolte aux moindres frais.

Le Tracteur **" OLTRA "** vous assurera ce triple résultat au plus bas prix, parce que :

« LE PLUS SIMPLE,
« LE PLUS ROBUSTE,
« LE PLUS ÉCONOMIQUE et
« LE MOINS LARGE. — IL PASSE PARTOUT.

Il se construit en trois modèles : tous trois à chenilles et à moteur Diésel C.L.M.

12 Chevaux - **24** Chevaux - **36** Chevaux

— COMPAREZ —

Le tracteur travaille au cultivateur en 8 h., 4 ha de vignes, consomme 15 litres de fuel domestique à 0 fr. 40 le kilo, soit 6 frs pour 4 ha, soit 1 fr. 50 par ha.

Les tracteurs X, Y à essence de même puissance, pour le même travail, consomment 5 litres d'essence à l'heure, soit 70 frs pour 4 ha, soit 17 fr. 50 par ha.

Les dépenses sont dans le rapport de 1 à 12.

Votre intérêt vous commande donc d'adopter le tracteur **" OLTRA "** qui dépense 11 à 12 fois moins que le tracteur à essence.

Adressez vos demandes sans retard aux :

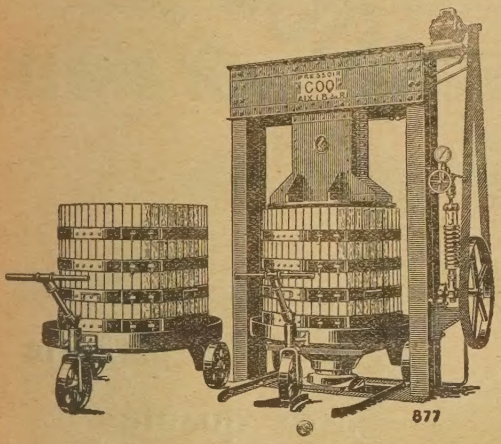
ETABLISSEMENTS A. OLIER

CLERMONT-FERRAND (P.-de-D.)

MATÉRIEL VINICOLE

- COQ -

LE PLUS RÉPUTÉ



877

PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier extrèmement robuste

POMPE DE COMPRESSION brevetée à course automatiquement décroissante.

CINQ MODÈLES répondant à tous les besoins

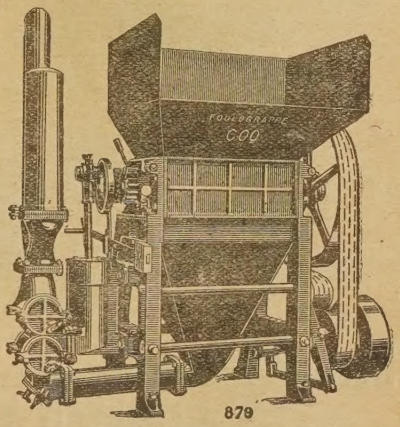
PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES
à grande surface brevetés pour la vinification en blanc et en rosé

" FOULOGRAPPE "

(Nom déposé)

LE MEILLEUR APPAREIL
existant pour le foulage de la vendange
et son élévation dans les cuves

QUATRE MODÈLES répondant
à toutes les productions
dont 3 pouvant être livrés
avec ou sans égrappoir



879

MOTO-POMPES COQ perfectionnées — POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC

INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

Devis, renseignements et références sur demande

CÉLESTIN COQ & Cie, AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch

Fabrication strictement spécialisée
d'un produit de valeur
incontestable s'adaptant
à tous les usages
de la viticulture.

SOUFRE de BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

La garantie
de qualité
est assurée
par la marque.

Société Industrielle des DÉRIVÉS du SOUFRE

à LOMME-LEZ-LILLE (Nord)

Téléph. Lille 19-04.

Adr. tél. : Dérisoufre-Lille.

- EXPORTATION -

Concessionnaires régionaux :

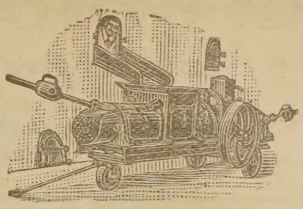
Etablissements Lucien PERRIS, à Sommières (Gard)

M. Pierre LÉVÊQUE, La Petite Castelette, à Montfavet (Vaucluse)

PERA FRERES

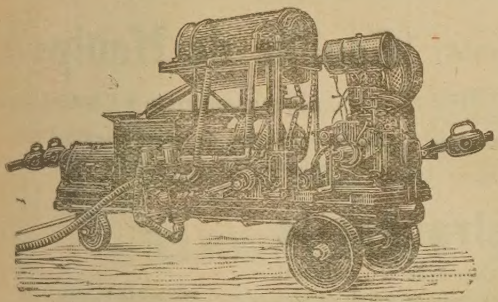
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE



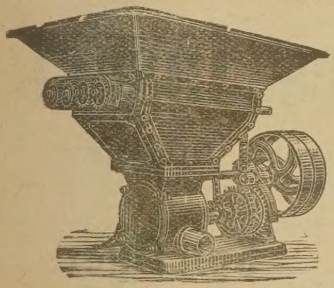
Déposée France et Etranger

Matériel Vinicole moderne

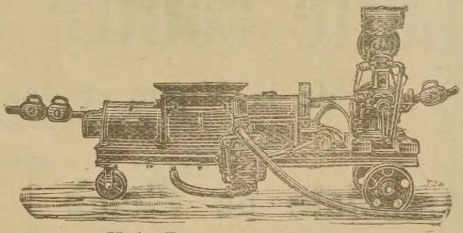


Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur

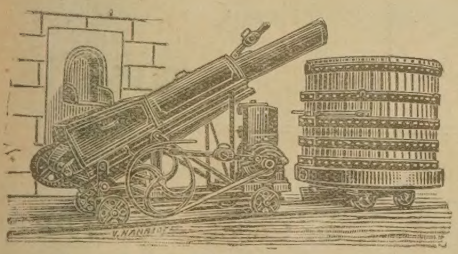
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 males tournantes



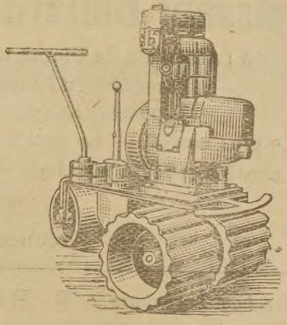
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc ouvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

-: **Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles** :-

AU CAPITAL DE 3.900.000 FRANCS

Siège Social : **47, Boulevard Saint-Michel** -:- **PARIS (V^e^)**

Usine à **BEAUCAIRE** (Gard)

R. du C. Paris N^o^ 45.079.

Lutte contre le Mildiou

Adhésol (Produit breveté)

Pour rendre toutes les **Bouillies mouillantes et adhérentes,** permet **Traitement direct et certain des grappes.**

Bouillie de Montpellier

Cuprique mouillante à l'**Adhésol.**

Titre 50 o/o Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 o/o de cuivre métal.

-: Tétracuprite :-

Talc cuprique à l'Adhésol.

Titre 2,5 o/o de cuivre métal. A base de sulfate tétracuivrique. Ne brûle jamais.

Lutte contre les Insectes

de la Vigne et des Arbres fruitiers

Arséniate de Plomb naissant Ballard (Insecticide Ballard)

à l'Arséniate de Plomb naissant et l'Arséniate d'Alumine.

(Procédé breveté)

Le plus **actif** — Le seul à **efficacité prolongée, à action durable.**

Spicfluor

Poudre contenant 10 o/o de fluosilicate de Baryum pur.

Préparé par procédé spécial.

::: Notice & Renseignements sur demande :::

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

LA CENTRIFUGATION DES VINS

effectuée immédiatement après la fermentation

avec

LE CLARIFICATEUR De Laval

constitue une véritable stérilisation à froid.

Vendez votre vin en primeur ou conservez-le longtemps en cuve, il sera toujours aussi limpide et brillant sans soutirage, grâce au

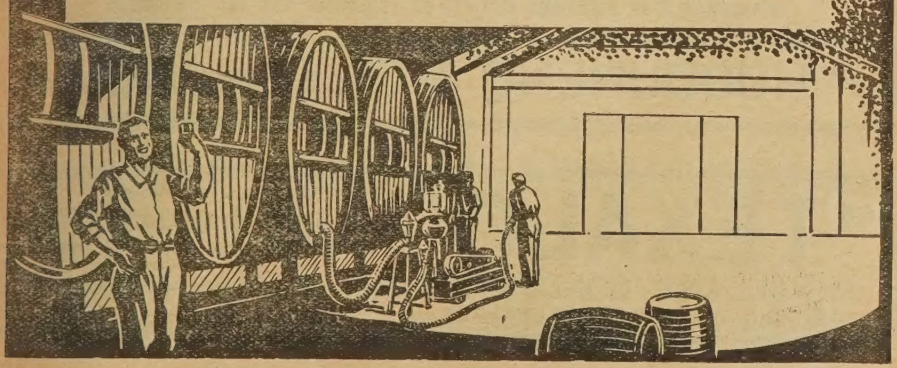
CLARIFICATEUR De Laval

à évacuation automatique des lies

Débits de 12 à 100 hectos à l'heure convenant à toutes les exploitations.

Brochure illustrée sur demande

SOCIÉTÉ ALFA-LAVAL, 10, Rue Charles-V, PARIS (IV°)



Raffineries de Soufre Réunies

Siège social : **1, Place de la Bourse. - MARSEILLE** — (R. C. 14.644)

Marques : A. BOUDE & Fils, L. VÉZIAN, Barthélemy CROS

Usines à MARSEILLE, FRONTIGNAN, SÈTE, NARBONNE, BORDEAUX
ARZEW, GUE DE CONSTANTINE, BENI-MERED (Algérie)

Fleur de Soufre Sublimé.
Fleur de Soufre Sublimé extra-légère.
Soufre trituré, passant entièrement à la maille 100 soie francaise.
Soufre mouillable perfect, procédé R. R. S., 99 o/o de pureté, pour délayer dans l'eau et dans la bouillie cuprique, à base de Fleur extra-légère ou à base de Soufre trituré ventilé extra fin.
Fleur de Soufre Sublimé / **Soufre Trituré** { **Sulfates Mouillables,** à 1,5 et 2,5 o/o de cuivre métal
pour traitement simultané par poudrages de l'Oïdium et du Mildiou.
Fleur de Soufre Sublimé Nicotiné Mouillable, à 0,40 o/o de nicotine pure pour traitement simultané de l'Oïdium et des Insectes.
Poudres Cupriques, à 15 o/o et 12,5 o/o de cuivre métal, pour préparation instantanée des bouillies cupriques.
Mèches Soufrées, sur toile et sur papier.

POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES...

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

Ld HUGOUNENQ & Cie, à LODEVE (Hérault)

"TEXALO"

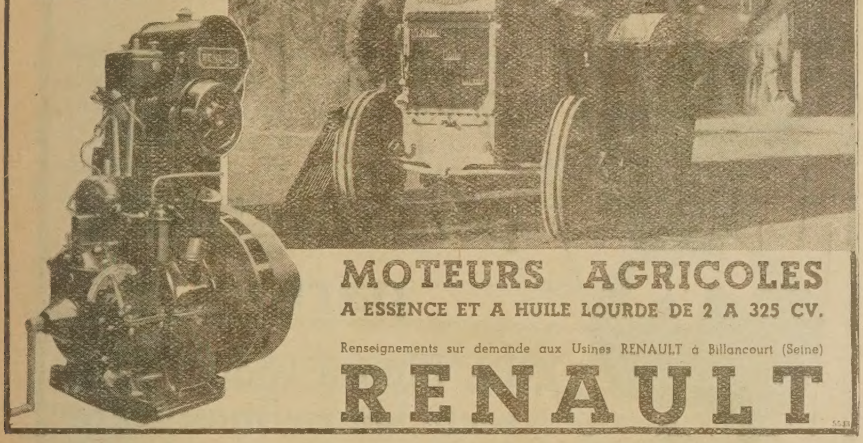
MOUILLANT CONCENTRÉ
LE SEUL AYANT FAIT SES PREUVES

Adressez vos ordres à :
la Société Française du TEXOL
20, Bd. Maréchal-Foch -:- SALON

Agent : **M. de Battisti, Salses (P.O.)**
Demandons agents toutes localités

TRACTEURS AGRICOLES

A ESSENCE ET
A HUILE LOURDE
A ROUES ET
A CHENILLES
DE 8 A 50 CV.

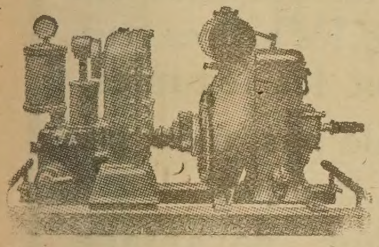


MOTEURS AGRICOLES

A ESSENCE ET A HUILE LOURDE DE 2 A 325 CV.

Renseignements sur demande aux Usines RENAULT à Billancourt (Seine)

RENAULT



SULFATAGES

MOTO-POMPE DE CHARGEMENT

Modèle 1936.

Débit augmenté. Simplicité accrue. Prix en baisse.

Pulvérisateurs à obturateur d'air.
Appareils à grand travail.

INSTALLATIONS DE CAVE. — Pressoirs, pompes et groupes moto-pompe, fouloirs et foulo-pompes.

ARROSAGE. — Groupes électrique, à essence, à huile lourde, à bois. Prix sans concurrence.

BATTEUSES " RUSTIC ". — Rendement 40 à 50 quintaux, depuis 3.000 fr.

GAZOGÈNES à bois RUSTIC. — Adaptation sur moteurs fixes, camions, tracteurs. Economie considérable.

NOUS CONSULTER — PRIX & DEVIS sur demande

COMPAN Frères, 6, rue Jules-Ferry, Montpellier - T. 39-30
(*près de la gare des voyageurs*)

P. COMPAN, 30, rue Henri-IV, Nimes - T. 26-29

Dam

impalpable

pénétrant donc partout

Le Fluosil (poudre insecticide au fluosilicate de baryum) s'emploie à toutes les époques, sur la vigne, les arbres fruitiers et les légumes.

Ne brûle pas, n'est pas toxique.

Adhérant davantage, il protège mieux.

FLUOSIL

Spécialité de LA LITTORALE
Béziers

BÉZIERS

LA LITTORALE

53e Année. — N° 23 7 Juin 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Au vignoble ; — La IVe fête nationale des vins..... 533
J.-L. Vidal. — Les gelées en Charente..... 538
Maurice Chassant. — Les journées agricoles d'Alger..... 539
J. B. — Les appellations contrôlées..... 542
L. Montell. — L'avoine germée dans l'alimentation du Cheval..... 545
André Castel (Traduction). — Applications non viniques du raisin..... 548
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Union des Alpes et Provence. — La grêle..... 552
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Nous informons nos abonnés et correspondants qu'à partir du 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

Au vignoble

Dans la région méditerranéenne, le temps est resté plutôt défavorable. Après quelques « éclaircies » encourageantes faisant renaître l'espoir, de nouvelles pluies, plutôt froides, sont venues nuire à la vigne.

L'herbe tend toujours à dominer les souches, tout travail du sol étant impossible avec les instruments attelés. Parfois on l'arrache à la main, au moins celle qui a poussé au pied des souches, au dépens de l'engrais qui y a été mis. Les parcelles appartenant à de petits cultivateurs sont généralement plus propres. C'est que la culture à bras est possible en tout temps.

Il faudra bien que cette herbe disparaisse le plus tôt possible, sans quoi elle amènerait, pendant la période chaude, la dessiccation de la terre et des souches, avec ses conséquences : petites grappes, petits grains à maturité retardée : la petite récolte. Desséchée sur pied, elle joue évidemment le rôle de paillis plus ou moins efficace ; ses racines, en se desséchant, laissent en partie ouverts les canaux qu'elles ont

creusés en s'allongeant et aèrent ainsi la terre. Elle en facilite l'ameublissement ultérieur. Rappelez-vous combien était souple la terre des vignes enherbées et labourées à l'automne 1932. Enfin, elle rendra un peu des éléments fertilisants qu'elle a pris pour se développer. Elle appauvrit et épuise les souches près desquelles elle croît, mais elle n'épuise pas la terre. Avec le temps, elle l'enrichirait plutôt. Voyez les prairies de graminées, qui, après défrichement, donnent de plus belles récoltes que les terres similaires cultivées. Et l'herbe des vignes n'est pas exportée périodiquement par la faucheuse,

Il paraîtra que je fais maintenant l'éloge de l'herbe, alors que nous nous appliquons à la détruire par tous les moyens, car elle est si nuisible quand elle est surabondante. Mais elle a aussi quelques avantages. Elle arrête le mildiou et elle hâte la dessiccation des terrains de marécages où l'on a quelquefois installé la vigne. Et ces avantages, il est bon de les connaître tout de même — ils sont du reste réels — ne serait-ce qu'à titre de réconfort pour ceux qui n'ont pas cultivé leurs vignes comme ils l'auraient voulu.

*
* *

La mauvaise allure des parcelles que j'ai signalée dans ma précédente chronique continue. Pas d'amélioration notable.

Quant aux vignes placées en terrain chaud, perméable et à peu près propres, quelques-unes sont très belles. Sur Riparia et similaires, pour une même longueur, les sarments plutôt grêles au départ s'étalent déjà sur le sol, mettant les grappes à nu. Ces sarments dans cette position s'allongent et se ramifient. Sur Rupestris et similaires, les sarments naissent plus gros et par suite demeurent plus longtemps dressés. Tout cela dépend du reste de l'ouverture du gobelet. Largement ouvert, les sarments se dirigent très inclinés, le centre de gravité s'éloigne vite du point d'attache et le sarment s'étale, puis se ramifie. Si le gobelet est fermé, avec des coursons nécessairement peu inclinés, les sarments se dirigent presque dressés, leur centre de gravité est peu éloigné du point d'attache et ils ne s'étalent que tardivement tout en restant peu ramifiés. On peut donc, par une taille appropriée, éviter dans une assez large mesure l'encombrement de la végétation. Dans le Beaujolais, par exemple, les bras, après les années de formation, sont, ainsi que les coursons qu'ils portent, dirigés verticalement ou presque; les sarments se dirigent eux aussi presque verticalement et leur encombrement est extrêmement réduit. Quand les sarments tendent à s'étaler, c'est qu'ils se recourbent sous l'influence de leur propre poids, en relation avec l'angle qu'ils font avec la verticale; c'est la courbure qui les fait se ramifier. Le rognage, en

maintenant leur centre de gravité près du point d'attache, empêche aussi l'étalement des sarment facilitant ainsi la circulation des instruments de culture.

***

La floraison vient de débuter aux situations chaudes ; quelques fleurs se sont ouvertes dès le 26 et 27 mai. Retard de 8 à 10 jours sur l'année dernière. Elle sera générale dans la première semaine de juin. Comment se passera-t-elle ? Si le temps se continue mauvais, il y aura évidemment coulure ou millerandage, c'est-à-dire mélange de gros et de petits grains. Ces dernier mûrissant tout de même, ou non.

Les pluies des 19 et 20 mai qui ont donné par endroits jusqu'à 47 mm. d'eau, car il s'agit toujours d'orages localisés sur des surfaces plutôt peu étendues. Ces pluies, disons-nous, ont mis en route une attaque qui s'est révélée 7 jours plus tard, c'est-à-dire le 26, par une invasion plutôt modérée sur le feuillage, plus marquée sur les grappes. Cela ne doit pas surprendre : on traite les feuilles et non les grappes le plus souvent Si on faisait l'inverse, on constaterait l'inverse, et seules les feuilles deviendraient malades.

On ne traite pas spécialement les grappes parce qu'il y a des difficultés d'application qui ne sont pas trop grandes, mais qu'il faut s'appliquer à surmonter quand cela est imposé par les circonstances. Si la saison est pluvieuse et chaude, il ne faut pas hésiter à traiter directement les grappes. Il existe un moment où l'opération est facile, c'est quand elles sont mises à l'air, restant dressées, par l'étalement des sarments ; on les voit bien, la pointe en haut, et rien n'est plus facile que de les inonder de bouillie. C'est, du reste, à ce moment qu'elles sont le plus vulnérables. Ayant été jusque là sous les feuilles, elles n'ont guère, elles n'ont pas reçu de cuivre, et par suite sont à la merci des germes venus de l'intérieur, des voisins négligents, etc... Il est bon, si non très correct, de voir ce qui ce passe chez le voisin.

Cette année, il faudra se méfier aussi des vignes abandonnées destinées à l'arrachage. Elles sont ou seront des foyers intenses de germes, que le vent sèmera partout au voisinage.

En Algérie, la situation reste très mauvaise. Il pleuvait encore le 26 mai aux environs d'Alger, et abondamment. Les pluies se sont étendues à l'Oranie où le mildiou a été aussi constaté. Le climat algérien ressemble de plus en plus au climat du Midi de la France, comme celui-ci devient le climat bordelais, où on ne peut pas sortir sans « son » parapluie.

Dans les autres régions de la France, pas de maladie signalée jusqu'ici. Cela tient surtout à la rareté et au peu d'importance des pluies. Ainsi

depuis le 21 mars, il est tombé 108 m/m d'eau à Angers ; 132 à Angoulême ; 142 à Clermont-Ferrand ; 109 à Bordeaux ; 76 en Champagne ; 67 à Dijon ; 172 à Lyon ; — contre 177 à Toulouse ; 224 à Perpignan ; 212 à Montpellier et 227 à Marseille, et dans la semaine du 17 au 23 mai, Montpellier a reçu en quatre jours 51,1 m/m — contre 0 à Lyon, Dijon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Angers. Il y a de grandes chances pour que les vignobles de ces dernières régions ne soient pas très attaqués par le mildiou. Pour elles, c'est donc une année sèche qui s'annonce et une année sèche est aussi une année à bon vin.

* * *

Les insectes. — La Pyrale reprend ses ravages dans les vignes qu'elle a occupées l'année dernière. Aujourd'hui, il n'y a plus qu'une chose à faire, ébourgeonner sévèrement, enlever les feuilles plissées des rameaux conservés et brûler ou noyer le tout. Il est inutile, on le comprend, de mettre ce tout dans les fossés bordant la vigne.

Et puis, pour détruire les pyrales restantes et qui viendraient occuper les grappes, pulvériser sur celles-ci une bouillie cupro arsenicale.

Ce procédé ne vaut pas le pyralionage ni l'ébouillantage, il donne cependant de bons résultats.

Le fluosilicate de baryum en poudre est également efficace.

Cochylis et Eudémis viennent après un vol, peut-être avec escales, de pénétrer dans les grappes. Le moment favorable pour les détruire est celui indiqué par l'état de développement de la jeune grappe représentée dans l'article de M. Moreau, publié dans notre dernier numéro.

Encore en ce moment, c'est la bouillie cupro-arsenicale qu'il faut employer, bouillie nécessairement mouillante. Un effeuillage si on en a les moyens facilite beaucoup l'opération.

Et nous voyons aussi apparaître un peu d'Altises et de-ci et de-là, le Cigarier. — Le Cigarier est chassé par les traitements cupriques.

La IVe fête nationale des vins

La IVe fête nationale du vin a été célébrée avec beaucoup d'éclat à Colmar et dans le vignoble alsacien. Les diverses manifestations, visite des vignobles, cortège représentant les différentes et glorieuses étapes des vins de l'Alsace à travers l'Histoire, tableaux du passé de l'Alsace par les Syndicats agricoles, défilé des diverses régions viticoles de la France. Banquet sous la présidence de M. Lebrun, président de la République, qui a prononcé un beau discours, dont nous détachons le passage suivant :

« Il était juste, il était naturel, dit-il, qu'après la Bourgogne, le Bordelais et la Champagne, l'Alsace prit à son tour place dans cette revue de nos plus nobles crus.

N'est-elle pas depuis toujours une terre viticole ? N'est-ce pas dans la vigne que dès la plus haute antiquité elle a trouvé sa principale source de revenus ? Ses crus n'étaient-ils pas déjà célèbres au temps de Charlemagne et ne figureraient-ils pas avec honneur tout au long du Moyen âge dans les caves des couvents et des châteaux ? N'allaient-ils pas dans l'Allemagne méridionale, en Suisse, en Belgique, aux Pays-Bas et jusqu'en Grande-Bretagne porter la renommée du bon terroir alsacien ?

Durant les temps modernes, la faveur dont ils jouissaient ne cessa de grandir.

Sans doute, ils ont connu depuis une éclipse de près d'un demi-siècle. On recherchait alors des cépages plus productifs. Par l'abus des tailles longues, on s'efforçait de substituer la quantité à la qualité. Ils ne servaient plus guère que de coupages pour les vins du Rhin allemands. Comme le dit non sans quelque amertume le vigneron de Bartholdi, les « Riesling » et les « Traminer » voyageaient en Allemagne avec des étiquettes « Liebfrauenmilch ».

Depuis la guerre, vous avez heureusement abandonné ces errements. Vous êtes revenus sainement à vos traditions séculaires.

La loi, en 1919, 1927 et 1935, vous y a puissamment aidés. Elle vous assure ces garanties de limitation que, depuis des siècles les syndics des communes n'ont cessé de réclamer et entendaient imposer en marquant d'une borne entre la plaine et le coteau la frontière du blé et de la vigne.

Dans cette tâche de relèvement, c'est avant tout l'effort magnifique de vos vignerons et de vos viticulteurs qu'il faut admirer et louer. Avec patience, obstination, science aussi, ils ont reconstitué leur vignoble. Par une sélection judicieuse des cépages, par une adaptation hardie aux nouveaux procédés de vinification, ils ont assuré à vos vins ce cachet propre, ce parfum fruité spécial qui les distingue des autres et leur permet de prendre leur place bien à eux dans l'harmonie de nos menus et l'ordonnance de nos tables. Ils se sont enfin inquiétés de les faire connaître au dehors par une propagande intelligente, grâce aussi à l'élégance de leur présentation dans ces bouteilles fines, au col élancé, à la capsule éclatante où ils brillent d'un bel éclat d'or pâle.

C'est ainsi que, placés à nouveau sous le signe de la qualité, ils ont retrouvé leur renon d'antan et recouvré leurs vieilles lettres de noblesse, votre « Riesling », sec et doré comme jadis, qui laisse couler dans les veines le soleil qui fit gonfler le raisin dans les vignes, encore votre « Sylvaner », à la fraîcheur, légèrement acidulée, pétillant et doux à boire, votre « Pinot » malicieux, votre « Muscat » à l'arôme parfumé, qui rappelle toutes les ardeurs des vins méridionaux, votre « Gewurztraminer enfin à la douceur onctueuse et chaude.

Honneur donc, messieurs, à ces vaillants vignerons et viticulteurs dont les vertus traditionnelles ont permis ce magnifique redressement.

Honneur aussi aux groupements divers : associations syndicales, organismes de défense et de vente, instituts et stations scientifiques qui les ont entraînés et guidés dans les voies de la solidarité et du progrès.

Honneur enfin aux hommes éminents dont l'énergie, l'esprit de décision et parfois l'audace ont dirigé vos activités et soutenus vos efforts. Parmi

les précurseurs je ne retiens qu'un nom. Il est sur toutes les lèvres, Oberlin, le grand ampélographe, enfant de Bebleinheim. Quant aux vivants, permettez-moi de reporter l'éloge collectif que je leur dois sur le président de l'Association des viticulteurs d'Alsace, M. Adolphe Walter. Avec une science, une intelligence et un dévouement à toute épreuve, il s'emploie à la défense de ce beau vignoble d'Alsace qui s'étage « tout le long des coteaux où s'enroulent les pampres, ainsi qu'il nous le décrit lui-même avec sensibilité et précision en un impeccable alexendrin peut-être involontaire. Mais ne devient-on pas tout naturellement poète quand, comme Adolphe Walter, on est amené à célébrer un pays dont on a l'amour et un vignoble dont on a le culte.

C'est votre œuvre, messieurs, que nous avons pu admirer ce matin au long de notre délicieuse promenade à travers le « beau jardin » d'Alsace, sur des routes accueillantes entre leurs lignes d'arbres fruitiers dans des bourgs aux maisons si pittoresques, au milieu des alignements de pampres annonciateurs des récoltes prochaines ».

Des discours furent aussi prononcés soit au cours de la visite des vignobles par MM. les maires, sénateur Œstermann, d'Ostheim ; Geyl, de Beblenheim ; Dr Grenier, de Ribeauvillé, soit au banquet par M. A. Walter, président de l'Association des viticulteurs d'Alsace ; M. Ch. André, président du Conseil général ; M. le sénateur Gourdain, M. le député Barthe.

Le succès de la fête a été très grand. Il est dû à ses organisateurs et notamment à l'Association des viticulteurs d'Alsace et à son président, M. A. Walter-Gerviller, ainsi qu'à tous ses collaborateurs.

L. Ravaz.

LES GELÉES EN CHARENTE

« Comme correctif à la note que je vous ai adressée fin avril, je dois vous dire aujourd'hui que les vignes de Saint-Emilion ayant souffert des gelées, ont mieux réagi qu'on n'auraient pu le supposer, grâce à la température exceptionnellement élevée, dont on a bénéficié au début de mai.

Les bourgeons de la base des longs-bois, restés dormants, ont évolué, après que les bourgeons débourrés ont été tués. Et les contre-boutons de ces bourgeons tués ont été très souvent fructifères sur les Saint-Emilions vigoureux.

Si bien que les vignes gelées ont présentement cette particularité paradoxale d'avoir quelquefois autant de raisins — sinon plus - que certaines autres vignes non gelées, débourrées très tôt par température froide.

Néanmoins, les Folles Blanches et les Colombards gelés ont très peu de grappes.

Et, dans l'ensemble, le vignoble des Charentes ne promet actuellement qu'une récolte très irrégulière, dont le total semble devoir être à peine ordinaire.

En tout cas, la perte imputable aux gelées, que j'avais estimée approximativement à 20 °/₀ environ, doit être abaissée vers 12 à 15 °/₀. »

Cognac, 30 mai 1936. J.-L. Vidal.

LES JOURNÉES AGRICOLES D'ALGER [1]

Le Raisin de table en France et en Algérie. — Nous rendons compte d'une façon plus complète des débats relatifs à la question du raisin de table, plus particulière à notre région ou à notre activité.

Le professeur Maurice Chassant, de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier (signataire du présent compte rendu), précise tout d'abord qu'il prend la parole au titre de producteur de raisin, de secrétaire du Comité permanent interrégional du raisin de table et de délégué de la Fédération nationale des producteurs de raisins de table.

En convoquant le « Congrès pour l'aménagement du Marché du raisin de table », qui s'est tenu à Béziers en juin 1935, M. Chassant s'est adressé à toutes les régions de France et a été particulièrement heureux de constater que son appel fut entendu par l'Algérie représentée par M. Dourin, président de la Fédération des fruits et primeurs d'Alger.

Le Congrès de Béziers avait pour but de rapprocher toutes les régions et l'Algérie *pour tenter d'éviter aux raisins de table la ruine qui a frappé le vin* : il fallait s'entendre pour organiser, discipliner, moraliser la production.

Le Comité permanent interrégional créé alors maintient la continuité des relations de région à région.

Le programme d'action que s'est tracé le Comité permanent, précise les obligations que doivent s'imposer la Métropole et l'Algérie.

La mévente du raisin de table au moment de la période de forte cueillette a été très sévère pour les deux dernières campagnes 1934 et 1935 ; *il y a surproduction indéniable.* Ce serait folie que d'augmenter les surfaces consacrées au raisin de table tant en France qu'en Algérie. S'il survient une mauvaise année, il y a assez de cépages secondaires habituellement destinés à la cuve pour combler le déficit.

Il faut, d'autre part, aménager la production existante dans le temps et dans l'espace.

Malgré la surproduction, on pourrait maintenir sans doute les cours, même aux périodes critiques, si l'on évitait les apports massifs sur les marchés, si l'on supprimait la concurrence entre les régions.

Et M. Chassant insiste sur l'observation aussi rigoureuse que possible du *calendrier de production* dont il fut le promoteur au Congrès de Béziers ; il demande à l'Algérie, non seulement de ne pas augmenter les surfaces consacrées au raisin de table, comme il le demande à la Métropole, mais aussi de s'orienter de plus en plus, au fur et à mesure du remplacement de vieilles vignes de Chasselas, vers les *cépages hâtifs.* « Expédiez au plus tôt vos raisins et n'intervenez plus sur les marchés de France, lorsque commence notre cueillette ».

Il n'y a plus place pour les *cépages tardifs*, même en petite quantité : car Montauban, Moissac, Agen, Port Sainte-Marie, conservent leur Chasselas jusqu'en novembre, jusqu'en décembre et il serait désastreux pour nos amis de Gascogne de les concurrencer dans leur admirable présentation de Chasselas avec sarment.

(1) Voir page 519.

Il y a aussi Thomery et sa conservation splendide à râfle verte, réussie également par Moissac et Port Sainte-Marie : c'est du raisin de luxe pour la période de janvier à mars. Il ne faut pas ruiner cette industrie.

Par ailleurs, le concours à attendre du frigorifique se précise, et on pourra décongestionner bientôt la période de grosse production par la conservation en chambre froide.

Il y a intérêt à la production des *raisins secs* que l'Hérault préparait abondamment au temps d'Olivier de Serres sous le nom de « *passerilles* ». Pourtant la Métropole peut abandonner cette production à l'Algérie, comme à la Tunisie et au Maroc : mais c'est sur des surfaces actuellement en raisins de table et non cépages de cuve que devraient être effectués les greffages, de façon à restreindre la production surabondante du raisin de table.

Avec les raisins secs algériens, on pourrait faire revivre le dessert d'autrefois proprement emballé en un sachet de cellophane contenant figue, amande, raisin sec : « avec un tel dessert, c'est un verre de vin de plus qui s'en va ».

M. Chassant signale combien est préjudiciable l'envoi sur le marché de Paris de quantités massives de raisins au moment de la grosse cueillette : si le temps est alors pluvieux dans l'Est, le Nord et Paris, c'est l'afflux coïncidant avec la sous-consommation et les cours s'effondrent : il faut éviter l'engorgement du marché de Paris. Lorsque notre corporation sera mieux disciplinée, il conviendra de suspendre la cueillette dans toutes les régions à la fois pendant un jour, deux jours pour épuiser les réserves de la resserre.

C'est ensuite la politique de la qualité et de la présentation qu'évoque M. Chassant, en condamnant la navrante persistance du *raisin vert* et en félicitant les groupements d'avoir déjà moralisé en partie les expéditions par la guerre au fardage.

Il faudra aussi se préoccuper de la standardisation, mais avec prudence.

M. Chassant fait le procès de *l'emballage en retour* pour lequel il hésite encore à demander aux pouvoirs publics la stérilisation obligatoire par le service d'hygiène : le passage à l'autoclave étant plus coûteux que l'emballage usagé, ce serait enfin la mort de ce dernier.

Il y a beaucoup à faire pour l'Algérie comme pour la France dans l'organisation de la vente : les expéditions massives sur Paris, considéré comme marché de redistribution, conduisent à la resserre et à la chute verticale des cours. Par les soins du commerce dont les intérêts sont solidaires des nôtres, il faut atteindre directement le consommateur des grandes et petites villes, pénétrer jusqu'au hameau.

Nous avons tous, Algériens et Français, de sérieux efforts à accomplir pour reconquérir les débouchés à l'exportation : Angleterre, Allemagne, Suisse, pays Scandinaves, Europe centrale.

Mais c'est encore vers le *Jus de raisin* qu'il faut se tourner avec confiance : le débouché qui s'ouvre peut devenir énorme, particulièrement dans le monde musulman, si nous savons épauler la propagande de l'animateur qu'est M. Nougaret, président de l'Association de propagande pour le vin, s'appuyant sur l'Académie de Médecine et sur le Comité des Médecins Amis du Vin dont le délégué est M. Eylaud, si dévoué à notre cause.

Un Congrès se tiendra à Tunis, en octobre prochain, organisé par l'Office international du vin : il a pour but essentiel d'appeler l'attention du monde musulman sur les vertus hygiéniques et thérapeutiques du jus de raisin dont le docteur Eylaud dira tous les mérites. Mais il serait fâcheux que ce Congrès pût faire croire aux colons tunisiens qu'ils peuvent se lancer vers de nouveaux greffages de raisins de table avant le succès total de la propagande. On ne saurait trop rappeler aux Tunisiens — et par cela même aux Marocains — qu'il n'y a plus place, en l'état actuel de la production et de la consommation en France métropolitaine, pour de nouvelles surfaces en raisin de table.

Et M. Chassant de conclure en disant qu'il ne faut plus retomber dans les erreurs des surproductions outrancières : qu'il semble normal de laisser à l'Algérie le champ libre pour la production de raisins hâtifs : que les envois d'Algérie doivent cesser lorsque commence la cueillette en France : que l'Algérie peut se diriger vers la production de raisins secs, mais qu'elle se trouverait pour les raisins tardifs en présence de la région du Sud-Ouest, injustement concurrencée, et en présence des raisins conservés en frigorifiques.

Il convie l'Algérie à aider les groupements métropolitains à la propagande en faveur du raisin, du jus de raisin, à la conquête de nouveaux débouchés vers l'exportation, à l'organisation de la vente, à la moralisation du marché derrière les animateurs que sont Nougaret, Général Michel, Peloux, du Fretay, Dourin et tant d'autres.

M. Manquené, chef du service agricole général du département d'Alger, fait le tableau d'ensemble de la production de raisin de table en Algérie, consistant presque exclusivement en chasselas ; les vignes s'étendent dans la région à l'Ouest d'Alger, du cap Caxine à Zéralda : le centre en est Guyoville : la superficie du vignoble de chasselas est de l'ordre de 2.000 hectares dont la production moyenne annuelle est d'environ 100.000 quintaux. Les terrains siliceux, chauds, ondulés consacrés à cette culture conviennent pour donner aux raisins une remarquable précocité et une aptitude parfaite à l'exportation. La cueillette commençant en juin est terminée dans les premiers jours d'août.

L'Algérie ne peut exporter plus tard que quelques *Ginsants* et quelques *Muscats d'Alexandrie*.

M. Dourin fait remarquer qu'une circonstance limite rapidement les possibilités d'envoi du raisin sur la Métropole : les frais de récolte, emballage, transports qui font un total de 185 francs par 100 kilogs à Paris. Dès que la cueillette bat son plein en France, l'Algérie handicapée par ces frais élevés ne peut plus lutter : elle s'arrête nécessairement.

M. Chevais parle ensuite des *raisins tardifs* en Algérie, dont il préconise l'extension : la culture n'est actuellement réalisée que dans les régions de Miliana, Média, Tlemcen et en Kabylie à une altitude supérieure à 600 mètres. L'ensemble ne représente que quelques centaines d'hectares. Le cépage prédominant est le *Valensi blanc*, c'est-à-dire la *Panse du Roquevaire* : il y a quelques *Servant, Gros-Vert, Saint-Jeannet*.

M. Bille, chef des services économiques de l'Ofalac, étudie les possibilités de la production des *raisins secs* en Algérie. Il rappelle les chiffres impressionnants des importations de ce produit par la France, par l'Algérie elle-même, et par la Maroc et la Tunisie. Il est surprenant que Métropole et Algérie soient ainsi tributaires de l'étranger. Il engage les Algériens à entreprendre immédiatement l'effort d'organisation nécessaire.

Ce sont plutôt les régions plus chaudes et plus sèches de l'Oranie qui conviendraient si l'on doit faire appel au séchage direct à l'air. Les cépages à cultiver à cet effet sont le *Sultanina,* le *Corinthe,* le *Muscat d'Alexandrie.*

M. Peronne, du service botanique, rend compte des essais qu'il a effectués l'an dernier à Maison Carrée et décrit une installation de séchage qu'il a construite à peu de frais : les échantillons de ses *Sultanina* qui circulent dans l'assistance sont fort appréciés.

M. Coanet, président de l'Association agricole de l'office du Vin de Tunisie, communique les résultats obtenus en Tunisie par la Coopérative de raisins secs dont il est le président.

Une discussion s'engage finalement sur les directives générales à donner aux producteurs, à laquelle prennent part MM. Chevais, Bille, Chassant, Coanet, Vivet.....

(A suivre). Maurice Chassant.

LES APPELLATIONS CONTROLÉES

Le *Journal officiel* du 17 mai 1936, publie les décrets donnant d'après les délibérations du Comité national des appellations d'origine, les définitions des appellations contrôlées Arbois, Tavel, Cognac, Cassis, Montbazillac, Châteauneuf-du-Pape. Ces décrets établissent tous les caractères que doivent présenter les vins d'une origine géographique déterminée pour avoir droit à l'appellation contrôlée qui seule bénéficiera dès les prochaines vendanges, des avantages accordés par la législation aux vins à appellation d'origine.

Nous résumons brièvement ci-dessous les conditions essentielles exigées par les nouveaux décrets. Ceux de nos lecteurs qui désireraient des renseignements particuliers, sur une appellation déterminée, sont priés de s'adresser au *Progrès* qui leur fournira le texte intégral paru à l'*Officiel.*

I. — Appellation Arbois

Aire géographique. — Parcelles du canton d'Arbois présentant les caractéristiques géologiques fixées par l'arrêt de la Cour d'appel de Besançon, du 15 septembre 1931.

Encépagement. — A l'exclusion de tous autres rouges : Ploussard, Trousseau, Gros noirin (Pinot noir) ; blancs : Naturé (Savagnon), melon d'Arbois (Chardonnay).

Degré minimum :

Vins blancs.....	10°5	et 178 gr 5	de sucre naturel	avant fermentation
— rouges.....	10°	et 170	—	—
— jaunes.....	11°5	et 195,5	—	—
— de paille...	15°	et 235	—	—

Rendement maximum. — 40 hl. par ha. de vigne en production.

Vinification. — Les vendanges sont faites à bonne maturité et la vinification suivant les usages locaux.

Les vins jaunes proviennent exclusivement des raisins de Naturé. La fermentation, lente, est suivie après soutirage d'un vieillissement en fût sans ouillage, durant au minimum 6 années. Seuls les vins ainsi obtenus ont droit à la bouteille « Clavelin » ou « bouteille à vin jaune » contenant 0 l. 62.

La fabrication des vins de paille utilise exclusivement des vendanges naturellement desséchées, soit sur un lit de paille, soit par suspension.

Les vins nouveaux n'ont pas droit à l'appellation Arbois.

II. — Appellation Tavel

Aire géographique. — Territoire de la commune de Tavel à l'exclusion de certains quartiers et domaine de Manissy, sur la commune de Roquemaure.

Encépagement. — Grenache associé au Cinsaut, Clairette blanche et rouge, au Picpoul, au Colitor, au Bourboulène et Carignan (10 o/o maximum.

Degré minimum. — 187 gr. de sucre naturel dans les moûts, et degré alcoolique de 11°. Interdiction d'enrichir ou de concentrer.

Rendement maximum. — 35 hl. à l'ha.

Culture. — Conforme aux usages locaux. Taille en gobelet sur bourre et bourrillon.

Vinification. — A bonne maturité et suivant les usages locaux. Les vins de presse n'ont pas droit à l'appellation, et devront représenter chaque année un pourcentange qui ne pourra être inférieur à 6 o/o de chaque déclaration.

III. — Appellation « Cognac eau-de-vie Cognac », eau-de-vie des Charentes

Aire géographique. — Les régions délimitées par le décret du 1er mai 1909, qui bénéficie de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919.

Les sous-appellations Charentaises de Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins bois, Bon bois, Bois ordinaires, Bois à terroir sont exclusivement réservées aux appellations Cognac, Eau-de-vie de Cognac, Eau-de-vie des Charentes et pourront faire l'objet d'une délimitation ultérieure.

Encepagement. — Saint-Emilion, Colombar, Folle blanche, Blanc ramé, Jurançon blanc, Montils, Sémillon, Sauvignon.

Culture.. — Dans un délai d'un an, la taille sera réglementée.

Vinification. — Suivant usages locaux. Interdiction de sucrer d'utiliser des pressoirs continus.

Distillation. — Le titre ne doit pas dépasser 72°. La distillation recourt à l'alambic Charentais, comprenant une chaudière chauffée à feu nu, un chapiteau avec ou sans chauffe-vin, un serpentin avec appareil réfrigérant, et est conduite suivant le procédé charentais comportant des chauffes successives.

IV. — **Appellations Cassis**

Aire géographique. — Commune de Cassis.

Encépagement. — *a*) Cépages principaux : vins blancs : Ugni blanc, Sauvignon, Doucillon, Clairette, Marsanne, Pascal blanc. Vins rouges ou rosés : Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Barbaroux.

b) Cépages accessoires : 10 o/o au maximum de l'engagement total. Terrets et Aramons. Avant le 15 mai 1942 (6 ans), l'Aramon devra être supprimé, le Terret ramené à 5 o/o.

Degré minimum. — Rouges et rosés 178 gr. 5 de sure naturel et 10°5 d'alcool après fermentation ; blancs 187 gr. de sucre et 11° d'alcool.

Rendement maximum. — 40 hl. à l'ha de vignes en production.

Vinification. — Suivant usages locaux. Interdiction de concentrer.

V. — **Appellation Montbazillac**

Aire géographique. — Montbazillac, Rouffignac de Sigoules, Colombier, Pomport, Saint-Laurent-des-Vignes, à l'exception de certaines parcelles.

Encépagement. — Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.

Degré minimum. — 225 gr. de sucre naturel, 12°5 d'alcool.
On peut enrichir par les moyens légaux de 1°5 au maximum.

Rendement maximum. — 40 hl de moyenne à l'ha., moyenne calculée sur l'année de la récolte et des deux précédentes.

Culture. — Taille Guyot simple ou double, laissant respectivement sur chaque pied, 1 ou 2 coursons à 2 yeux et 1 ou 2 longs bois portant chacun au maximum 8 yeux.

Vinification. — Vendanges par triées successives, la récolte étant faite après surmaturation dite pourriture noble.
Seuls les vins blancs non mousseux ont droit à l'appellation.

VI. — **Châteauneuf-du-Pape**

Aire géographique. — Parcelle des communes de Châteauneuf-du-Pape : Bédarrides, Sorgues, Courthézon, Orange, situées sur sol miocène, à l'exclusion de toutes celles reposant sur les alluvions modernes du Rhône.

Encépagement. — Grenache, Clairette, Syrah, Mourvèdre, Picpoul, Terret noir, Corinoise, Rousseau, Vaccarise, Piccardan, Cinsaut, Rousseau, Bourboulenc.

Degré minimum. — 225 gr. de sucre, 12°5 d'alcool. Interdiction d'enrichir ou de concentrer.

Rendement maximum. — 36 hl. à l'ha.

Culture. — Taille à 2 yeux maximum en sus du bourrillon, sauf pour les plants de Syrah, pour lesquels une taille longue est autorisée, et qui seuls peuvent être mis sur fil de fer ; submersion interdite. On autorise 2 arrosages par récolte en cas de sécheresse persistante.

Vinification. — On n'utilisera que des vendanges parfaitement saines dont les porties avariées auront été utilisées au préalable pour la fabrication du vin « rapé » qui n'a pas droit à l'appellation et qui devra représenter 5 o/o minimum de la déclaration. Les vendanges des jeunes vignes n'ont droit à l'appellation qu'à partir de la 4e feuille comprise.

Tout vin avarié, tout rosé tâché ou décoloré, et les vins en fût ayant plus de 1 gr. d'acidité volatile, perdront le droit à l'appellation.

J. B.

L'AVOINE GERMÉE
DANS L'ALIMENTATION DU CHEVAL (1)

III. — Des causes susceptibles d'expliquer l'heureuse action de l'avoine germée.

La transformation de l'amidon, ou d'une partie de l'amidon du grain d'avoine en sucre, telle qu'elle a été notée au début même de cette étude, n'est pas, en effet, le seul facteur susceptible d'expliquer l'utile action du grain germé.

C'est tout d'abord le *ramollissement du grain,* à la suite de la macération qu'on lui a fait subir.

Ce ramollissement supplée en une mesure certaine à la mastication si souvent défectueuse du grain sec, et permettra ultérieurement une attaque beaucoup plus complète des sucs digestifs, dès lors une bien meilleure utilisation.

Les pertes d'avoine par passage dans les crottins de grains non digérés s'élèvent, en effet, à près de 7 o/o, cette moyenne s'élevant chez les vieux chevaux à dentition défectueuse ou chez les chevaux gloutons, qui « boivent l'avoine », aux environs de 25 o/o.

Cette heureuse modification du grain, ne tient pas tant à la germination qu'à sa macération préalable. Elle devait être ici pourtant signalée. Du chef de ce ramolissement, le coefficient de digestibilité de l'avoine germée est notablement plus élevé que celui de l'avoine sèche.

La transformation de l'amidon du grain en maltose est un facteur explicatif déjà signalé. Point n'est besoin d'y revenir ici.

L'augmentation des qualités gustatives du grain germé due à la présence de sucres est une autre conséquence heureuse de la germination. Il est de fait que les chevaux acceptent remarquablement bien l'avoine germée. Cette augmentation de sapidité n'entraîne pas qu'un bénéfice purement moral, si l'on peut dire, mais aussi, sans nul doute, une secrétion psychi-

(1) Voir page 521.

que de suc gastrique améliorant le travail digestif. Nul n'ignore, en effet, que les mets apétissants et vraiment goûtés sont infiniment mieux utilisés par l'organisme que les aliments absorbés sans enthousiasme et sans goût.

La composition chimique du grain est tout entière modifiée et caractérisée par la présencs de produits nouveaux formés à partir des éléments primitifs du grain. Ces produits dérivés ont des poids moléculaires plus petits et sont donc assimilés plus aisément. Sans étudier à fond cette question ni disséquer par le menu la chimie de ce laboratoire minuscule et complexe qu'est le grain, qu'il nous suffise de noter brièvement,

que la matière grasse est oxydée et partiellement transformée en glucides,

que les glucides, nous l'avons déjà dit, sont solubilisés et transformés en maltose, et glucose,

que les protides sont transformés en asparagine, en amides et en acides aminés. Et l'on sait que ces derniers, constituant le terme ultime de la désintégration des matières azotées sont directement assimilables.

Toutes ces transformations rendent beaucoup plus parfaite et complète l'assimilation, l'utilisation du grain. Sans doute ces simplifications moléculaires peuvent-elles être à l'origine de pertes énergitiques appauvrissant en définitive le grain, quand la germination est trop poussée. C'est pourquoi, nous le répétons encore, le bénéfice de l'opération n'est véritablement acquis qu'avec l'avoine germée « à point », telle que nous l'avons tout à l'heure définie.

Et puis enfin *la présence de vitamines* dans le grain germé est encore un facteur d'amélioration nutritive.

Sans doute ne faut-il pas exagérer ce bénéfice. Car si l'organisme du cheval a tout autant besoin que d'autres de ces facteurs vitaminiques, il les trouve généralement, et de manière suffisante dans son alimentation normale et, en particulier, dans le foin. Mais cet apport supplémentaire est sans nul doute à l'origine des résultats heureux enregistrés dans l'alimentation à l'avoine germée des chevaux « bas d'état », comme il explique aussi les résultats tout à fait remarquables des grains germés dans l'alimentation des animaux, plus sensibles encore que le cheval à l'absence de ces facteurs vitaux : volailles en particulier.

L'avoine germée est un aliment essentiellement vivant. Indiscutablement supérieur à l'avoine sèche.

IV. — **Application du système dans l'établissement des régimes**

Tout ceci étant connu, il importe maintenant de savoir en quelles conditions il est possible d'alimenter, par cette méthode, les chevaux dans les cas les plus courants de nos exploitations agricoles.

L'avoine germée peut être distribuée :

a) aux chevaux malades et surmenés, *à dose « thérapeutique »* ;

b) aux chevaux en état normal de santé, *à dose « économique »*, et cela sous diverses modalités.

a) Dans le régime *à dose « thérapeutique »*, il ne s'agit pas de faire des économies d'avoine, mais de remettre rapidement sur pieds les chevaux anémiés ou malades. Il faut à ceux-ci une nourriture substantielle, facilement digestible. Auquel cas on doit donc distribuer la ration complète, normale d'avoine, et cela au moment où elle entre à peine en germination.

Ce régime thérapeutique, préconisé par M. Raybaud, a fait maintes fois ses preuves sur les effectifs régimentaires.

A cet égard encore, et mieux que l'avoine germée, il faut signaler la valeur reconstituante d'un mélange de graines germées : blé, avoine et orge à parties égales. Par ailleurs, et sur de tels chevaux « bas d'état », la distribution complémentaire de caroubes, de carottes, renforcera encore l'action réparatrice d'une pareille alimentation.

b) Mais dans les conditions de la pratique courante, c'est aux chevaux *en bon état de santé* que devra s'appliquer le système. C'est alors qu'il est possible de réduire au maximum la ration d'avoine, en remplaçant la ration de grains secs, par le même volume d'avoine germée. D'où une économie évaluée à 38 o/o par Raybaud lui-même, à 45 o/o d'après le Commandant vétérinaire Urbain, mais qu'il nous semble prudent et sage d'estimer seulement à 25 o/o, ce qui n'est en rien négligeable.

En dehors du système qui consiste à *remplacer intégralement, pendant toute l'année*, la ration d'avoine sèche par le même volume d'avoine germée, il existe, pour l'application du régime économique, plusieurs modalités, d'ailleurs indiquées par M. Raybaud :

la distribution par alternance régulière,
la distribution par alternance irrégulière,
la distribution par doses fractionnées.

Le système de l'alternance régulière consiste à distribuer aux chevaux d'une même écurie, alternativement, et par période déterminée, régime économique à l'avoine germée, et régime ordinaire à l'avoine sèche. Pour que ces changements alternatifs ne jettent aucun désarroi dans l'effectif, il convient qu'ils ne soient point trop rapprochés.

Ce sera, par exemple, pour éviter une accoutumance susceptible peut-être de devenir nuisible, distribution d'avoine germée pendant 1 à 2 mois, suivie de distribution d'avoine sèche pendant une égale durée. Ou si l'on ne veut pas interrompre la préparation du grain germé, et après avoir divisé en deux l'effectif de l'écurie, la distribution alternative à chacun des lots, du régime ordinaire et du régime germé.

Le système de l'alternance irrégulière est beaucoup plus élastique et à la remorque des circonstances. Il consiste à ne distribuer le grain germé qu'en périodes particulières : pendant l'hiver pour réduire les inconvénients d'une nourriture trop exclusivement sèche, ou durant les périodes de travail intensif ou de surmenage.

Et enfin *le système des doses fractionnées* est celui en vertu duquel on fournit au cheval, au cours d'un même repas une ration composée à la

fois de grain sec et de grain germé, ou bien encore au cours d'une même journée un repas recourant à l'un, un repas recourant à l'autre.

Certes l'économie réalisée est ici moindre que celle que fournit le système intégral. Mais elle reste encore fort intéressante tant au point de vue budgétaire qu'en ce qui concerne la santé des animaux.

Mais il semble bien qu'il ne soit possible d'espérer de résultats heureux d'une pareille alimentation mixte que si l'on reste au-dessus d'une dose journalière de 200 à 250 gr. d'avoine germée, quantité minimum susceptible encore peut être d'exercer une utile action.

Ce système des doses fractionnées peut en tous cas être adopté par ceux-là qui hésitent à se lancer à fond dans une méthode d'alimentation auprès de laquelle ils veulent faire, et c'est chose louable, leur expérience personnelle.

De l'une ou de l'autre de ces diverses modalités, laquelle nous semble préférable? Il est impossible de faire un choix délibéré et précis, d'exclure un système, d'en préconiser un autre de façon tranchante et absolue.

Tout est affaire de circonstances, de cas particuliers. Il est impossible ici d'en connaître. C'est à chacun d'essayer prudemment peut être et après avoir observé, pesé, calculé, vérifié, d'adopter le système que l'expérience aura fait, en définitive, préférer.

En définitive, la germination de l'avoine apparaît comme une préparation incontestablement économique et profitable.

Il ne s'agit point d'un de ces procédés que prône l'engouement ou la mode et dont on doit trop tôt revenir avec le seul souvenir d'une déconvenue. La base physiologique de cette opération est trop sûre, et l'expérience généralisée dont elle a été l'objet trop concluante pour qu'il soit possible de rester sceptique à son égard.

La simplicité du matériel qu'elle exige, la simplicité de la conduite d'une manipulation qui ne demande pratiquement aucun supplément sensible de main-d'œuvre sont encore des arguments favorables à son application.

L'économie qu'elle permet de réaliser n'est nullement négligeable, mais suffit au contraire à en recommander l'emploi.

L. Monteil.

APPLICATIONS NON VINIQUES DU RAISIN

(*suite*) (1)

Méthode utilisant le froid industriel. — Pendant la période d'application de la loi sèche, cette méthode atteignit un grand développement en Californie. Dans ce pays on conservait ainsi les moûts pour les utiliser ensuite principalement à la vinification clandestine du vin. Le moût frais était introduit dans des moules prismatiques, analogues à ceux qui sont utili-

(1) Voir page 497.

sés à la fabrication de la glace. On le soumettait à une température de 10° au-dessous de zéro. Le moût congelé formait alors un bloc solide qui était placé ensuite dans des chambres à 17° au-dessous de 0°. Ces blocs étaient alors séparés de leurs moules métalliques et conservés sans aucune enveloppe, simplement entassés les uns sur les autres. Lorsque le moment de l'utilisation arrivait, il n'y avait qu'à sortir le moût de la chambre frigorifique et le placer dans un récipient à la température ordinaire. S'il était destiné à la vinification, il suffisait de l'abandonner à lui-même, la levure, paralysée seulement par l'action du froid, recouvrait son activité et produisait la fermentation. Si on désirait conserver le moût pour la boisson directe on le mettait en bouteilles et on pasteurisait.

Cette industrie atteignit un grand développement et une seule fabrique, en 1932, préparait la réfrigération journalière de 1.200 hectos, vu qu'il était nécessaire d'utiliser le peu de jours de la récolte du raisin pour emmagasiner de grandes quantités de moût, et il était nécessaire de disposer pour cela d'une puissante installation.

On aura une idée de la capacité de production de cette fabrique lorsqu'on saura qu'elle disposait de 8 chambres pour la conservation du moût solidifié, chacune d'une contenance de 24.000 hectos et qu'elle pouvait emmagasiner au total 192.000 hectos de moût.

Nous avons essayé ce système à la Station de Villafranca, sans arriver à la congélation du moût, ce qui n'est pas nécessaire, et il nous a donné de très bons résultats, mais pour de petites productions il est très coûteux.

Dans les brasseries par exemple, où le froid industriel est constamment utilisé, la production n'en est pas moins économique, et, malgré que l'installation soit coûteuse, la bière peut être livrée relativement bon marché.

Un autre fait démontre l'économie de l'emploi du froid *lorsqu'on opère sur de grandes masses.* En effet, il existe à Paris des magasins pourvus d'installations frigorifiques, dans lesquels les marchands déposent les vins qu'ils doivent ensuite servir au détail dans les restaurants, pour les protéger ainsi contre toutes causes de troubles ultérieurs. La quotité perçue par hectolitre pour ce service est tout à fait dérisoire !

Ce qui montre bien que le problème de la conservation frigorifique des vins est résolu industriellement. On pourrait donc l'appliquer à la conservation des moûts. La difficulté est en effet de faire descendre la température jusqu'à 0 et au-dessous. Mais pour maintenir ensuite cette température, *si la chambre est isolée*, les frais sont relativement peu élevés. et l'emploi du froid pour la conservation du moût paraît encore être meilleur marché, même sans pouvoir utiliser les chambres, qui demeurent libres à certaines époques pour d'autres usages.

Il existe, en effet, des industries qui ont besoin du froid, et dont la période de grande activité ne correspond pas à celle d'emmagasinement des moûts, laquelle commence en septembre et a son minimum en octobre et novembre, décroissant ensuite régulièrement, puisquil n'est pas

nécessaire de conserver les moûts d'une année à l'autre, le vieillissement étant ici inutile.

Une de ces industries est, par exemple, celle de la glace, dont la période d'activité maxima est située en juin, juillet et août, époque où il n'y aurait presque plus de moût à conserver.

Méthode par pression du gaz carbonique. — Il y a un autre système qu'on a commencé à appliquer voici 2 ou 3 ans : il est fondé sur la conservation du moût au moyen de la pression de gaz carbonique, un moût contenant 1,5 o/o de gaz carbonique sous pression de 8 atmosphères ne pouvant fermenter. Dans les bouteilles de Champagne, malgré l'existence du sucre fermentescible, la fermentation est arrêtée quand la pression intérieure atteint 4 atmosphères. Mais il est certain que l'alcool contribue à cet arrêt, et lorsqu'il s'agit de jus de raisin une pression plus forte est nécessaire.

Il existe en Amérique du Sud une installation de ce genre pour 18.000 hl. de moût, utilisés soit par la consommation directe, soit pour la fermentation. J'ai eu entre les mains le devis de cette usine rédigé par une maison allemande, et j'ai pu observer qu'elle n'avait pas été très coûteuse.

L'Institut Œnologique de Colmar possède une installation expérimentale de ce système, et les résultats obtenus ont été satisfaisants.

Méthode oligo-dynamique. Méthode Matzka.— En Espagne, nous n'avons effectué aucun essai avec cet appareil, du reste, fort coûteux. Les techniciens ne sont pas d'accord sur la détermination des causes qui produisent la stérilisation. Il serait désirable que ce matériel se perfectionne et devienne moins coûteux.

Moûts concentrés. — On peut également livrer à la consommation les moûts à l'etat concentré par élimination d'une partie de leur eau et réduction correspondante du volume. Le moût concentré contient, en général, assez de sucre pour qu'il soit inutile de lui ajouter un antiseptique. Cependant, si on prolonge sa conservation, il peut se former des dépôts cristallins qui nuisent à sa présentation, mais ce défaut est évité en partie si on a soin de ne concentrer que des moûts bien filtrés.

Ces moûts, comme les moûts frais, sont très estimables par leurs caractères alimentaires et thérapeutiques, et ils peuvent être consommés sous forme de boissons très agréables pour l'été en les additionnant d'eau de Seltz.

Ces moûts concentrés ont également des applications notables en œnologie. En effet, dans les zones de culture de la vigne où les conditions météorologiques ne sont pas suffisantes pour que les moûts atteignent naturellement une richesse en sucre normale, on a coutume de les additionner de saccharose, en France, en Suisse, en Allemagne. On permet aujourd'hui le remplacement du sucre de betterave par le sucre de raisin, qui est évidemment un produit provenant de la vigne même.

Ces produits pourraient constituer pour nous un article d'exportation.

L'emploi du moût concentré permet de fabriquer des vins secs et doux de tous les degrés alcooliques, dans certaines limites imposées par la fermentation même. Si nous obtenons, par exemple, des moûts de 12° et que nous voulions les élever à 14, il suffira au moment de la fermentation d'additionner ces moûts de concentré en quantités calculées et la fermentation s'opérant, nous obtiendrons le résultat désiré.

Nous pouvons également obtenir des vins doux sans additions d'alcool, en préparant des moûts qui aient 20 à 25° glucométriques. La fermentation commencera facilement Elle s'arrêtera lorsque le degré alcoolique sera de 15 environ. Nous aurons un vin doux naturel, que nous n'aurons pas additionné d'alcool (procédé coûteux).

On peut également employer le moût concentré à la fabrication des mistelles. Nous en avons obtenu à la Station ŒEnologique de Villafranca del Panades, région dont les vignes ne donnent que des moûts d'assez bas degrés. Nous avons également préparé des liquides de composition analogue aux mistelles, en utilisant des vins de 12° et en leur ajoutant des moûts concentrés, en proportions adéquates au degré de sucre, qu'on a coutume de trouver dans ces liquides. Nous avons complété par un apport d'alcool de façon à éviter toute fermentation. Ces mistelles sont d'un prix de revient plus bas que les mistelles obtenues par le procédé ordinaire, qui consiste à ajouter directement aux moûts l'alcool indispensable pour sa conservation.

Tout cela prouve d'une manière *absolue* que, du point de vue œnologique, on peut largement utiliser les moûts concentrés.

Une autre application des moûts concentrés est leur emploi comme édulcorant. A 36° Baumé correspond une richesse en sucre approximative de 800 gr., formée en parties égales de glucose et de lévulose. Le lévulose étant très doux, autant que le sucre de canne et le glucose un peu moins, le moût concentré est un peu moins doux que la solution de sucre de canne ayant le même degré, mais il l'est suffisamment pour de nombreux usages. Il n'y a pas lieu de craindre là une concurrence pour l'industrie sucrière, car le moût concentré ne sera presque jamais employé qu'à des petits usages domestiques, comme préparations de marmelades, de boissons sucrées, de peu d'importance, eu égard à la consommation totale du sucre de canne ou de betterave.

L'auteur passe ensuite en revue les différents procédés de concentration et s'arrête particulièrement sur le procédé Kestner qu'il a utilisé à la Station de Villafranca et qui lui a donné d'excellents résultats. Il donne également quelques renseignements sur la concentration par addition au moût de silice colloïdale.

Cristobal Mestre-Artigas,
Directeur de la Station ŒEnologique
de Villafranca-del-Panades.

Traduction de André Castel, Station œnologique du Gard.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Union des Alpes et Provence. — *Le Congrès des Syndicats agricoles à Aubagne.* — Le Congrès de printemps de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et Provence se tiendra cette année-ci le dimanche 14 juin, à Aubagne.

Voici l'ordre du jour de la réunion de travail, qui aura lieu à 9 h. 30 du matin, dans la Salle du cinéma : 1° *Allocution* de M. Raymond Gavoty, président de l'Union ; 2° *L'Union des Alpes et Provence*, son histoire, son action; 3° *La politique douanière* et l'agriculture, par M. du Fretay, délégué générale des producteurs de fruits et légumes ; 4° *L'Utilisation des bois et déchets de bois par les moteurs à gazogènes*, par M. Blanc, président du Syndicat agricole de Ceyreste ; 5° *Les Assurances Mutuelles de l'Union des Alpes et Provence* ; 6° *Vœux divers.*

La grêle (*suite*). — Pour le choix des fusées praragrêles, il importe de faire confiance à une maison spécialisée dont l'expérience et la conscience vous mettront à l'abri de tout accident.

La fusée *La Française*, de Ruggiéri présente ce très gros avantage de ne pas nécessiter la manipulation d'un détonateur, les tireurs sont ainsi pratiquement à l'abri de tout accident.

D'autre part, l'action d'une fusée sur le nuage sera d'autant plus efficace que la puissance d'explosion est plus forte et celà à la hauteur du nuage.

Avec la fusée *La Française*, la détonation obtenue est excessivement violente grâce à l'utilisation de la chedolite, amorcée par un détonateur fixé sur la fusée.

Toutes les instructions pour le tir des fusées, la conservation, les précautions à prendre sont données par les établissements Ruggieri.

Il faut surtout noter ici les résultats absolument probants obtenus avec ces appareils. Les lettres de référence sont à la disposition de tous ceux qui voudront en faire la demande. Citons par exemple quelques groupements particulièrement satisfaits de la fusée *La Française*:

Associations Maraîchère Louhainaise à Louhanes (S.-et-L.).
Mairie de Chervey (Aude).
Syndicats des Dunes (T.-et-G.).
Mairie de Maupas (Gers), etc., etc...

(Communiqué par les Etablissements Ruggieri, à MONTEUX (Vaucluse).

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — La situation vient encore de se modifier vers la hausse. Il y a hausse partout : 9 fr. le degré a été atteint mardi à Montpellier et 9 fr. 50 en Algérie. Ces cours seront dépassés dès la fin de cette semaine, car de fortes et violentes pluies qui tombent en ce moment, où une forte émission de germes a lieu, vont déclancher une forte attaque dans les localités déjà atteintes.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Une hausse assez sensible s'est fait sentir depuis quelque temps; cependant, ces prix ne sont qu'à peine à parité à ceux pratiqués à la propriété, de sorte que le commerce de gros doit vendre sans bénéfice appréciable.

Il en résulte que les livraisons ne se font que par petites parties au fur et à mesure des besoins, les négociants ne voulant pas s'engager pour des quantités qu'ils pourraient se voir obligés de remplacer avec désavantage.

Gard – Nimes. - *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 25 mai 1936	Cours du 1er juin 1936
Vins rouges 8 à 10°.		7,75 à 8 fr. 00	Fêtes de Pentecôte
Vins rouges 9°.....		8 fr. 00	pas de cotation
Costières supérieur.	5,00 à 5 fr. 25		
Costières 10° à 12°..	suivant qualité	8,00 à 8 fr. 40	
Blanc de b'anc		7.75 à 8 fr. 00	
Clairette		8,00 à 8 fr. 25	
Rosé paillet gris....		7,75 à 8 fr. 00	
Blanc.....			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 26 mai 1936	Cours du 2 juin 1936
8°5 à 11°.....	5,00 à 5 fr. 25	libres 8,00 à 8 fr. 50	toutes tr. 8,25 à 9 fr.
9° prix moyen		8 fr. 10	8 fr. 40
Tranches à libérer..		pas d'affaires	pas d'affaires
Blancs de blancs....			
12° à 14°.....			
12° à 14°.....			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins rouges, 8,25 à 8 fr. 75 le deg.

Ventes signalées : cave coopérative Florensac : vin rouge, 9°6 à 8 fr. 55 le degré ; cave coopérative de Cruzy : vin rouge, 10°2, à 8 fr. 80 le degré.

On ne comprend pas que la cote de la Chambre d'Agriculture soit inférieure à celle de la Chambre de Commerce.

Sète. — *Chambre de Commerce* — Marché du 27 mai 1936.

Vins de pays: rouge 1935, 8,00 à 8 fr. 50 le degré; rosé, 8,00 à 8 fr. 25 ; blanc, 8,25 à 8 fr. 75

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 10,25 à 10 fr. 50, l'hecto rendu, quai Sète.

Béziers — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* - Cote officielle des vins.

	Cours 1935	22 mai 1936	29 mai 1936
Rouges.....	5,00 à 5 fr. 50	libre 8 à 8 fr. 50	libre 8,25 à 8 fr. 75
Rosés.....		Insuffisance d'affaires	8 à 8 fr. 25
Blancs.....	5,00 à 5 fr. 50	autr. tr. 8,00 à 8 fr. 50	8 à 8 fr. 25

— Marché plus ferme et transactions plus nombreuses.

On a atteint la cote de 8 fr. 50 pour des vins de 9° et davantage pour des vins de plus haut degré.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Vias, 3.400 hl. 9°3, 80 fr.; près Vias, 4.000 hl. 10°, 85 fr ; près Béziers, 890 hl. 10°, 84 fr. ; près Bessan, 150 hl. 8°9, 76 fr. ; près Bessan, 300 hl. 10°4, 90 fr. ; près Ventenac (Aude), 2.000 hl. 10°, 84 fr.; près Bessan, 2.500 hl. 9°4, 80 fr. ; près Béziers, 1.000 hl. 9°5, 78 fr. ; près Mèze, 700 hl. 9°1, 80 francs.

Olonzac. – Récolte 1935, 8,50 à 8 fr. 80 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 31 mai 1936: vin rouge 1935, 9° à 12°: 7,75 à 8 fr. 25; le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 30 mai 1936.— 8°5 à 9°, 8,00 à 8 fr. 50; de 9° à 12°, de 8 fr. 00 à 8 fr. 50; moyenne des 9°, 8 fr. 30 le degré.

Narbonne. — Vins du Narbonnais: 8 à 9 fr.; moyenne 9°: 8 fr. 25 le degré.

On cite comme affaires :

880 hl. 8°5, 70 fr. ; 300 hl. 9°1, 74 fr. ; 400 hl. 9°4, 76 fr.; 700 hl. 9°4, 78 fr.; 2.000 hl. 9°5, 81 fr. ; 600 hl. 9°7, 81 fr. 50 ; 1.000 hl. 9°7, 81 fr. 50 ; 700 hl. 9°8, 82 francs.

Lézignan. — Minervois et Corbières. 8,25 à 8 fr. 75 le degré.

Une activité plus grande dans les affaires depuis le début de la semaine est à signaler, d'où la résistance des vendeurs.

Il s'en suit que la tendance à la hausse s'est précisée et que le prix de 9 fr. le degré a été atteint pour les beaux vins de 10 à 11° pour des affaires assez rondes. Le mildiou y est très menaçant.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Coopérative vinification vente, Lézignan 2.000 hl. 10°, 9 francs le degré ; Ferrals, 10 6, 95 fr. ; « l'Abri » Lézignan, 1.000 hl. 10°7, 9 francs le degré ; Saint-Laurent-de-la Cabrerisse, 10°5, 90 fr.; Fabrezan, 10°5, 92 fr. ; St Jean-de-Barrou, 10°5, 90 fr. ; Thézan, 10°2, 87 fr. ; Durban, 10°4, 88 fr. ; Paraza, 10°2, 86 fr. ; Saint-Marcel, 9°2, 77 fr. 50.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 23 mai 1936	Cours du 30 mai 1936
8°5 à 11°...	5,00 à 5,25	7,50 à 8 fr.	8 à 8 fr. 50
13°		8.00 à 8 fr. 50	8,50 à 9 fr. 00
11° à 12°..... ..	4,75 à 5,00	moy. 9° 7 fr. 75	moy. 9°, 8 fr. 00
12° à 13.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — Pas de cote. La hausse s'accentue du fait de la résistance de la propriété et des menaces de mildiou.

VAR. — **Brignoles.** — Vin rouge de 9° à 10°, 8,75 à 9 fr. 25 le degré; vin blanc et rosé : affaires réduites.

Ventes de vins. — Cave coopérative : Bras « Les Travailleurs », 300 hectos à 9°9 à 90 fr.; cave coopérative Tourves 420 hectos 9°8 à 90 fr. ; cave coopérative de Vinon 450 hectos 9° à 80 fr.

Le temps est à la pluie. La tendance reste très ferme.

LOIRET. — **Orléans.** — On vend les « Gris Meuniers » de 8° à 9° de 250 à à 300 francs la pièce.

LOIRE-INFÉRIEURE. — Tous les Muscadets 1935 sont vendus. Il ne reste à la vente que des Muscadets 1934 et des Gros plants avec des cours en hausse.

AUVERGNE. — Les vins sont en hausse. On vendait courant mai 15 fr. le pot les vins rouges, et 17 fr. les rosés (pot de 15 litres).

BOURGOGNE. — Les gelées ont causé des dégâts importants dans les vignobles de plaine complantés en Aligoté et Gamay. Ailleurs, le vignoble est intact et indemne de toutes maladies, on attend une récolte moyenne bien que la sortie soit réduite. Les cours sont bien tenus. On paie couramment 300 fr. les Aligoté (la pièce de 228 litres), les vins vieux de cru sont très demandés de 800 à 1200 fr. la pièce suivant cru et qualité.

Affaires modérées pour les 1935.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Les premiers choix sont payés, 8 fr. 25 le degré avec enlèvement rapproché ; 8 fr. 50 avec enlèvement éloigné. Payés au début de la semaine 8 fr. le degré les seconds choix parviennent à 8 fr. 25.

Echelonnement des troisièmes choix de 7 fr. 50 à 7 fr. 90 le degré. Les libérables sont toujours recherchés.

Sur souches de nombreuses demandes ne peuvent être satisfaites faute de vendeurs.

Les fortes pluies suivies de journées chaudes continuent. Depuis 48 heures une nouvelle recrudescence du mildiou s'ajoute aux dégâts causés par la coulure.

Oran. — Cotations officielles : « Transactions difficiles, la clientèle n'acceptant pas les prix pratiqués par la propriété Vins rouges rosés et blancs libres 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré ; rouges, rosés et blancs bloqués 6 fr. 50 ; rouges, rosés et blancs sur tranches à venir 8 fr. à 8 fr 25. Mutés et alcools incotés ».

ALCOOLS

Béziers. — Eau-de-vie de marc, 52°, 210 fr. ; alcool de vin, suivant qualité, 390 à 460 fr. base 60 degrés. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Narbonne. — Eau-de-vie de marc au-dessous de 70 degrés, 390 fr. les 100 degrés, l'hecto nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant 83 ; tourteaux de coprah supérieur 85 ; tourteaux de coprah demi-blancs 87 ; tourteaux de coprah ceylan manque ; tourteaux d'arachides rufisque demi-blanc 48 ; tourteaux d'arachides rufisque extra-blancs surazotés 62 ; tourteaux de palmiste 37. Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

FRUITS

Paris. — (Cours Comm. des Halles). — Abricots de Tunisie, 500 à 600 fr. ; d'Espagne, 600 à 700 fr.

Cerises du Midi, 300 à 400 fr.

Bigarreaux du Midi, 300 à 800 fr.

Fraises de Carpentras, 300 à 550 ; de Montauban, 400 à 600 ; de Paris, 600 à 900 fr. les 100 kilos.

Moissac. — Fraises (grosses), 300 à 400 fr. ; fraises (petites), 500 à 900 fr. ; cerises, 250 à 300 francs.

Montauban. — Cerises, 3 à 3 fr. 50 ; cerises (albane), 2 fr. ; fraisards, 4 fr. 50 à 5 francs.

CÉRÉALES

Blé. — Bourse de Paris 30 mai. — Clôture, courant, hier, 91. Aujourd'hui liquidation, cote officielle de base 92. Courant liquidé à l'ouverture à 91 fr. En clôture à 89 fr. Stock, 340.600 quintaux. Circulation, 26.600 quintaux.

En marchandise, peu d'affaires en raison de la veille des fêtes. Cours sans changement sur hier, soit de 86-87 à 90 départ, selon rayons.

Toulouse : bladette 76 fr. les 80 kilogs.

Avoine. — Oise : jaune blanche 66, Ligowo 67 ; Marne : noire 68 ; Creuse : grise d'hiver 80 ; Sarthe : noire 75 à 77 ; Seine et-Oise : noire 75, jaune 73 ; Marseille : avoine, Algérie Tunisie, quai 76,50 à 77.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 24 au samedi 31 mai 1936

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche.	24.8	11.2	12.4	2.6	»	1.1
Lundi.....	26.8	13.4	17.2	4.4	0.7	»
Mardi.....	25.6	8.8	20.2	9.0	«	«
Mercredi...	23.4	13.8	17.4	8.7	»	»
Jeudi.....	13.6	8.4	19.8	9.4	»	»
Vendredi...	15.2	8.2	14.0	10.8	»	1.4
Samedi.....	17.4	5.4	18.8	11.4	trac.	0.1
Total ...					109.5	74.8
Angoulème						
Dimanche...	24.0	11.8	14.3	1.7	0.2	trac.
Lundi	27.1	13.0	19.3	0.2	«	»
Mardi	19.8	14.6	21.3	10.6	1.7	»
Mercredi....	19.9	13.0	20.4	5.1	1.0	»
Jeudi.....	15.2	10.5	16.4	11.4	4.5	25.4
Vendredi...	14.5	2.5	»	»	»	«
Samedi.....	14.5	4.4	19.2	11.4	»	0.1
Total.. .					139.4	137.7
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	25.0	8.0	11.7	0.7	«	trac.
Lundi	24.6	17.8	19.9	—0.3	«	»
Mardi.....	21.6	11.6	20.6	5.0	trac.	«
Mercredi....	21.0	8.2	22.4	7.9	6.1	»
Jeudi.....	12.0	9.4	15.5	11.0	3.0	«
Vendredi...	10.5	4.9	17.8	10.6	«	5.0
Samedi.....	16.0	8.4	20.6	11.3	«	0.8
Total...					151.8	93.2
Bordeaux						
Dimanche ..	19.4	12.2	19.2	8.2	1.0	»
Lundi	23.0	10.4	18.6	6.8	«	«
Mardi.....	14.9	12.6	19.9	3.8	2.6	»
Mercredi ...	17.9	12.2	14.5	6.2	7.0	«
Jeudi.....	14.8	9.9	14.1	2.2	»	0.9
Vendredi..	13.9	4.2	13.5	3.6	«	1.7
Samedi.....	15.2	7.4	12.1	5.5	»	13.2
Total....					119.8	124.5
Toulouse						
Dimanche ..	22.7	7.6	15.1	2.1	trac.	trac.
Lundi	18.7	12.5	19.0	3.6	«	«
Mardi.....	17.6	14.4	18.3	10.3	trac.	»
Mercredi ...	21.0	11.0	17.0	9.4	7.0	0.1
Jeudi.....	16.1	11.5	17.8	10.4	1.0	trac.
Vendredi ..	12.4	6.5	16.4	10.2	1.5	1.8
Samedi.....	17.8	6.3	20.6	8.6	1.0	trac.
Total....					188.1	146.1
Perpignan						
Dimanche...	21.2	14.9	17.0	7.0	»	»
Lundi	18.6	15.2	18.9	11.4	»	»
Mardi.....	20.2	14.0	17.8	10.9	6.6	«
Mercredi ..	21.3	12.6	»	»	4.0	»
Jeudi.....	17.3	12.7	22.3	13.0	2.0	0.5
Vendredi ..	15.6	9.7	16.4	13.1	1.0	8.2
Samedi.....	20.8	10.6	20.8	11.1	«	«
Total....					227.9	140.8

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche .	25.0	11.2	11.4	3.0	»	10.2
Lundi	24.8	10.2	15.4	2.4	»	»
Mardi.....	23.8	9.0	19.8	4.0	»	»
Mercredi ...	23.9	10.4	17.6	7.8	»	»
Jeudi.....	13.9	7.6	19.8	9.3	»	trac.
Vendredi...	14.0	2.2	15.6	12.2	«	6.1
Samedi.....	16.3	1.2	21.2	10.3	«	»
Total ...					76.1	110.2
Dijon						
Dimanche...	26.9	10.5	12.3	0.9	»	3.2
Lundi	26.8	11.6	17.0	1.0	»	»
Mardi	26.0	12.8	21.0	5.0	»	»
Mercredi....	23.4	12.0	20.7	11.3	»	»
Jeudi.....	14.8	9.1	20.6	11.3	2.1	»
Vendredi...	12.8	5.0	20.6	11.8	«	1.0
Samedi.....	16.0	6.3	23.7	9.0	0.3	»
Total.. .					70.0	133.6
Lyon						
Dimanche ..	26.2	14.3	13.7	3.0	1.0	0.1
Lundi	26.6	11.3	19.1	0.6	»	»
Mardi.....	23.3	12.4	20.7	5.9	»	»
Mercredi....	17.7	12.6	21.6	8.2	8.0	»
Jeudi.....	16.4	10.8	15.5	11.0	trac.	trac.
Vendredi...	11.9	5.0	23.4	12.5	«	1.9
Samedi.....	16.6	7.4	»	»	trac.	»
Total...					181.1	125.3
Marseille						
Dimanche ..	24.4	10.9	16.4	5.4	»	»
Lundi	24.8	11.2	18.2	4.3	»	»
Mardi.....	«	»	20.4	3.4	«	»
Mercredi ...	»	-	23.6	13.7	«	8.3
Jeudi.....	18.0	10.4	19.6	14.5	»	»
Vendredi..	15.0	9.1	20.9	12.8	4.6	0.7
Samedi.....	18.4	10.0	20.1	10.3	«	
Total....					232.0	164.2
Cuers						
Dimanche ..	»	»	18.0	7.8	«	»
Lundi	»	«	18.4	5.4	»	»
Mardi.....	»	»	20.4	1.0	«	»
Mercredi ...	«	«	22.5	14.4	»	«
Jeudi.....	«	»	20.1	11.7	«	0.3
Vendredi ..	»	»	19.8	13.4	»	0.2
Samedi.....	»	«	20.8	8.4	»	»
Total....					«	55.9
Montpellier						
Dimanche...	20.1	7.5	20.4	14.1	«	26.0
Lundi	20.7	13.9	19.9	13.1	0.2	10.3
Mardi.....	19.6	14.0	22.0	11 5	2.9	«
Mercredi ..	23.4	13.0	22.1	11.2	0.5	27.2
Jeudi.....	25.0	13.0	25.9	9.9	»	»
Vendredi ..	24.8	13.7	25.1	11.9	«	3.5
Samedi.....	19.5	13.2	25.0	14.9	0.4	«
Total....					216.7	200.8

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

COLLOSOL

(Poudre Mouillante)

Renforce les bouillies cupriques, triple leur action en les rendant ADHÉRENTES

NOTICE GRATUITE

LABORATOIRES J. LARROCHE

7, Rue Romiguières & Rue Mirepoix -:- TOULOUSE

AGRAL 3VE

LE NOUVEAU MOUILLANT ET ÉTALANT

pour toutes les pulvérisations

Ets S. H. MORDEN & Cie, 14, rue de la Pépinière – PARIS (8e)

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti **HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum**, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX

9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

VITICULTEURS, ARBORICULTEURS, AGRICULTEURS,

Employez les Alcools terpéniques sulfonés super concentrés

(*marques déposées*)

Mouillent le Soufre Français 100 o/o

Héliosol (liquide) | **Héliofix** (poudre)

Ne mousse pas — Ne mousse pas

Qui augmentent l'efficacité de toutes les Bouillies agricoles en les rendant MOUILLANTES ADHÉRENTES INSECTICIDES INSECTIFUGES

Les Dérivés Résiniques & Terpéniques S.A

à DAX (Landes)

VIRICUIVRE

Garanti 16 pour cent de Cuivre Métal

sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Pour vaincre le Mildiou

Sulfatez à grande puissance avec les

JETS SPHÉRIQUES

du Prof.-Directr Arthur CADORET

(Brevet A. MORINEAU

Mise au point parfaite 193

A 5	diffuseurs pour gde végétation		10,75 f.
A 4	—	moyenne —	9,75 »
A 3	—	et —	9,25 »
A 2	—	petite —	8.75 »

La série de 4 jets : 30 francs FRANCO

Tamiseur "Préjet" évitant engorg .. 5,25 »

C/rembours., chèqu. ou virem. c/c/P. 24260 Pari

Direction générale :

A. MORINEAU, Ingr, 45 *bis*, r. du Sahel, Paris-12

qui dit pulvérisation dit :

Vermorel

VILLEFRANCHE (Rhône)

Pour vos **ARBRES**

LÉO-SILOR
ARBORINE-ONDINE
CASCADE 33
MOTO-PULVÉRISATEURS, ETC.

Pub R. L. Dupuy

deux inséparables...

LE RENOVEX et L'AQUILON au service de vos vignes

Finesse de pulvérisation.
Puissance de projection.
Douceur de traction.

VERMOREL

VILLEFRANCHE (RHÔNE)

qui dit pulvérisation dit : Vermorel

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »

LES ETABLISSEMENTS

RUGGIERI

MONTEUX (Vaucluse)

se feront un plaisir de vous renseigner sur la lutte contre ***LA GRÊLE*** et les gelées blanches.

Agence régionale : M. Fernand PAGÈS, représent. à ROUJAN (Hlt)

les engrais **AZOTÉS** augmentent la **QUANTITÉ** et la **QUALITÉ** des récoltes

SULFATE D'AMMONIAQUE

NITRATE DE CHAUX

AMMONITRATES

NITRATE DE SOUDE

CIANAMIDE

POTAZOTE

NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS

4, Rue de l'Herberie, Montpellier

« .....Pour conclure, nous pouvons dire, sans exagération, que les mouillants à base d'Alcools Terpéniques Sulfonés constituent le progrès le plus important et le plus sûr qui ait été réalisé dans la préparation des bouillies agricoles depuis leur origine. »

A. DESRUE, ing. agronome.

NOVÉMOL

(1936, anti-mousse) — BREVETÉ S.G.D.G.)

A BASE D'ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS — MIS AU POINT ET LANCÉS DEPUIS 5 ANS

ADHÉSIF PARFAIT, MOUILLANT FORMIDABLE, est maintenant

LE MOINS CHER AUSSI

Fabrication : Anciens Etablissements AULAGNE & C°, 114, rue Dugueselin 21-23, rue Bossuet **LYON**

Agent régional :

COMBINÉS BARRAL

pour la conservation parfaite
des œufs
PENDANT UN AN

Prix : **11 fr.** *pour* **500 œufs**

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, **PARIS-14e**

TRAITEMENT des VINS
Limpidité, Tenue assurée
Plus de Casse ni Piqûre
Antiferments — Clarifiants — Tanins
Bisulfites Albumines — Noir animal
Prix et Notices sur demande.

TRAITEMENT des VENDANGES
Traiter au Métabisulfite pour avoir des Vins sains
bon degré et finesse (*Notice sur demande*)
Levure (*Notice gratis*)
Faites des Vins Blancs *moëlleux et liquoreux* en suivant
notre méthode. (*Notice sur demande*).
Soufrol pour dérouiller, désinfecter et encoller fûts et cuves

Etabts R. FAGE FABRICANT **Bordeaux**
Adr. télégr.: Marol. — Téléph.: 48-22. — Inter.: 85

VITICULTEURS !
AGRICULTEURS !

COMBATTEZ LE MILDIOU DE LA VIGNE
ET AUTRES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR

LE SEL DE CUIVRE LE PLUS EFFICACE
LE PLUS ÉCONOMIQUE
- LE PLUS PRATIQUE -

LE VERDET PUR RAFFINÉ L.F.

A 31,5 o/o DE CUIVRE

PLUS DE CHAUX :
UNE SOLUTION LIMPIDE QUI
N'OBSTRUE PAS LES PULVÉRISATEURS

Etablts **LAMBIOTTE FRERES**
PRÉMERY (NIÈVRE)

" PECHINEY "

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

CUPROL
SULFATE DE CUIVRE
ARSENIATE D'ALUMINE
ARSENIATE DIPLOMBIQUE
ANHYDRIDE SULFUREUX
METABISULFITE DE POTASSE

Cie DE PRODUITS CHIMIQUES ET ELECTROMÉTALLURGIQUES

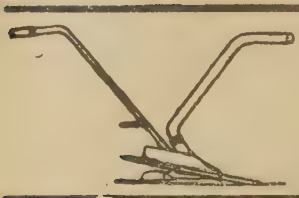
ALAIS, FROGES ET CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 258.330.000 francs

23, Rue de Balzac, PARIS (8e)

Téléph. : Carnot 54-72
Inter. : Carnot 95 et 96

R. C. : Lyon B. 1682
Paris 193.448



- Construction d'Outillage Agricole -

ETABLISSEMENTS **AUBERT**

MAISON FONDÉE EN 1888

Marque brevetée **14, Rue Toiras, MONTPELLIER**

Spécialités de la Maison : Charrue vigneronne, Charrue déchausseuse. Araire dental à carrelet, Gratteuse, Bineuse, Brancard, Traineau, Chariot à fumier, Charrue à défoncer, Bisoc-mousse, Bisoc-araire, Trisoc.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERRANÉE

Foire de Chalon-sur-Saône du 7 au 14 juin

Voyages à moitié prix

A l'occasion de la Foire de Chalon-sur-Saône, qui doit avoir lieu du 7 au 14 juin 1936, la Compagnie P.L.M. délivrera des billets spéciaux d'aller et retour, *avec réduction de 50 o/o* au départ des gares situées sur les sections de ligne : Dijon à Lyon, La Clayette Baudemont à Chalon, St-Jean de Losne à Chalon, Dôle à Chagny, Bourg à Chalon, Etang à Chagny, via Le Creusot, Paray le Monial à Montchanin

Quelques prix, en 3^me^ classe, aller et retour :

Lyon-Perrache à Chalon-sur-Saône : 26 francs ; Villefranche-sur-Saône à Chalon-sur-Saône : 19 francs ; Mâcon à Chalon-sur-Saône : 12 francs.

Les enfants de 3 à 7 ans paient la moitié des prix ainsi fixés.

Ces billets spéciaux seront valables uniformément 3 jours (le jour de délivrance compris).

Pour plus amples renseignements s'adresser aux gares et agences de renseignements P.L.M.

Compagnie de SAINT-GOBAIN

Fondée en 1665 — SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 300 MILLIONS — Fondée en 1665

Engrais Chimiques

25 Usines { Production annuelle : 1.100.000.000 de kilos
Dosages garantis - Emballages marqués et plombés

Superphosphates de Chaux -:- Engrais composés

Engrais composés spéciaux

BOUILLIE CUPRIQUE DE SAINT-GOBAIN

Nitrates, Sels de Potasse et autres Matières premières

ACIDE SULFURIQUE pour la destruction des mauvaises herbes par la méthode Rabaté

Adresser les ordres et demandes de renseignements :

A LA "DIRECTION COMMERCIALE DES PRODUITS CHIMIQUES"

1, PLACE DES SAUSSAIES, A **PARIS** (VIIIe)

ou aux Agents de la Compagnie dans toutes les villes de France

Exposition de Marseille 1922. Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury.

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que **des vins clairs et de bonne tenue.**

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % acide citrique, 8 à 9 % anhydride sulfureux, en volume.

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL. — Ce produit est garanti sans MÉTABISULFITE ou bisulfites alcalins, ni base minérale.

Plus de PIQURES,
Plus de CASSES
ni de Vins MALADES.

La santé des futailles

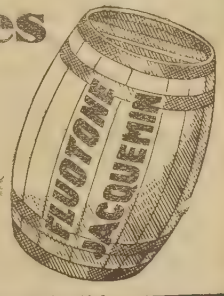
est assurée par le

Fluotone Jacquemin.

Il rend utilisables les plus mauvais fûts.

IL NETTOIE, DÉROUGIT, STÉRILISE, DÉMOISIT, DÉPIQUE.

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois.



Demander notice et renseignements gratuits à :

Institut de Recherches Scientifiques.

G. JACQUEMIN & Cie, à Malzéville (Meurthe-et-Moselle)

Depuis déjà trente ans !

les viticulteurs qui mélangent à leurs bouillies cupriques

le SOUFRE CARAT LIQUIDE

connaissent les bons effets du :

SULFURE DE CUIVRE NAISSANT contre le Mildiou.
et du SOUFRE COLLOIDAL NAISSANT contre l'Oïdium.

Le **SOUFRE CARAT** s'ajoute à toute bouilllie cuprique sans aucune préparation préalable. Un coup de baton pour mélanger et c'est tout.

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR. 24, rue St-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur.
Agents-Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude).
C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles. —»«— Notices et tarifs franco.

FOIRE DE BORDEAUX

COLONIALE - INTERNATIONALE - AGRICOLE

LA GRANDE SEMAINE de la MACHINE AGRICOLE

ouvrira le Dimanche 21 JUIN et finira le Lundi 29 JUIN

Toutes les machines en exposition et en fonctionnement pour :

L'AGRICULTURE : Semoirs, tracteurs, charrues, machines de récolte, irrigation, etc., etc.

LE VIN : Sulfateuses, soufreuses, pressoirs, pompes, filtres pour toutes boissons, embouteillage, etc.

Tous renseignements :

Comité de la Foire, Place Gabriel - BORDEAUX - Tél. 40-56

Pour vos SULFATAGES

UNE MERVEILLE.....

LE SABIG

Appareil et Système déposés pour tous Pays — Breveté en France n° 754.9[illegible]5

Principe absolument nouveau - Suppression totale du pompage et de l'air comprimé

S
ABI
G

L'AUXILIAIRE VITICOLE

129, Avenue Georges-Clémenceau — BÉZIERS

USINES
SCHLŒSING
FRÈRES & Cie
175, rue Paradis — MARSEILLE

MAISON FONDÉE EN 1846 — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL : 4.335.000 FR.
Usines à MARSEILLE — SEPTÈMES — ARLES — BORDEAUX-BASSENS
Plusieurs fois : GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRE DES JURYS, etc.

BOUILLIES
cupriques, cupro-arsenicale, doryphorique

VERT SCHLŒSING (Acéto-Arsénite de Cuivre)

Soufres noirs
non cupriques, cupriques, nicotinés, etc...

POLYSULFOR (Bouillie sulfocalcique)

CUPROSTEATITE, SULFOSTEATITE

-: Chaux spéciale pour Sulfatages :-
Insecticides, Fluosilicatés, Roténodés, etc,..
etc..., etc...

Les PRODUITS SCHLŒSING sont recommandés par les plus hautes Sommités viticoles et agricoles, pour combattre les parasites et notamment les :

COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISES, PYRALES, DORYPHORE, VER DES POMMES ET DES POIRES, PUCERONS, FOURMIS, LIMACES, MILDIOU, OIDIUM, ROTS, TAVELURE, MONILIA, CARIE. PHYTOPHTORA, etc..., etc...

NOTICES & RENSEIGNEMENTS FRANCO SUR DEMANDE

EN VENTE chez tous les Bons Fournisseurs de l'Agriculture
Négociants, Syndicats, Coopératives. etc...

Le Gérant J. BAUDIN. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

53e Année. — N° 24 Dimanche 14 J

Tome CV

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Mid* et " *La vigne americaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ et **P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences), Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, Propriétaire-viticulteur

Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques, Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit. Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches

et forme par an 2 forts volumes illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

IMPERIAL INSTITUTE 15 JUIN 1936

LEVURES SELECTIONNEES MAISON EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vi[illegible] Rendements très augmentés, parfois doublés Reg. Com. Aix 65-87 MAISON EUGÈNE GERMAIN, AIX-EN-PROVENCE

SPECIALITES ŒNOLOGIQUES pour Traitements Préventifs et Licites des MALADIES DES VINS Reg. Com. 65-87.

Examen gratuit des Échantillons de VIN Maison Eugène GERMAIN Sylvain GERMAIN, successeur Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences Expert près les Tribunaux AIX-EN-PROVENCE

la PYRALE
le COURT-NOUÉ
la MORTALITÉ
des SOUCHES
disparaissent
avec
L'APOPLEXPYRAL
L'AUXILIAIRE
VITICOLE
BÉZIERS